



Le fondant au chocolat et Bailey's

Recette pour 4 ou 6 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 20 min. Frais : 2h.

Ingrédients

Chocolat au caramel Caramelia : 200 g
Beurre doux : 100 g
Oeufs : 2
Sucre en poudre : 50 g
Bailey's® au caramel : 50 g
Farine : 50 g
Maïzena : 25 g
Pépites de chocolat : 25 g

Cacao amer et beurre pour le moule

Matériel

une balance ménagère
un plat à manqué de 20 cm maxi
un bol
deux jattes
un fouet
un batteur électrique



Réalisation > la préparation

1. Dans le bol, faire fondre le chocolat et le beurre en morceaux à feu doux ou au four à micro-ondes.
- si vous ne disposez pas du chocolat au caramel Caramélia, celui de Nestlé Dessert au caramel fera aussi bien l'affaire -
2. Dans une jatte, fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre en poudre jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
3. Ajouter le Bailey's® au caramel, la farine, la Maïzena et mêler bien le tout. Incorporer enfin les pépites et bien les répartir.
4. Dans l'autre jatte, monter les blancs d'œufs en neige ferme, et les incorporer doucement au mélange précédent.
5. Beurrer et couvrir le fond et les bords du moule de cacao amer.
- je préfère toujours couvrir de cacao plutôt que de farine ou de sucre qui forment une croûte blanche. Sur un gâteau au chocolat je ne trouve pas cela joli du tout -
6. Préchauffer le four à 175°C et verser la pâte dans le moule.

Réalisation > la cuisson

7. Enfourner pour 20 minutes, puis laisser refroidir durant au moins 2 heures.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com